



Blick auf Montalcino.



Mai 2025: Degustation bei Giacomo Neri.

Toskana: Rosso und Brunello di Montalcino

Der Brunello di Montalcino gilt als einer der **berühmtesten und kostspieligsten Rotweine Italiens**. Die vierzig Kilometer südlich von Siena gelegene Gemeinde Montalcino bringt denn auch **regelmässig die allerbesten Sangiovese** hervor. Die Traubensorte, ein Klon der Sangiovese Grosso, die auf den Produzenten Biondi-Santi zurückgeht, wird vor Ort Brunello genannt. Während die Weine hier einzig aus Sangiovese erzeugt werden dürfen, sind in anderen toskanischen Anbaugebieten meist noch Bordelaiser Rebsorten zugelassen. Heute werden in Montalcino auf rund 2600 Hektar von etwa 250 Produzenten Brunello und Rosso di Montalcino erzeugt. **Die Herausforderung besteht darin – ähnlich wie im Burgund – unter diesen die besten zu entdecken**, da die Qualitätsunterschiede riesig sind. Die nachfolgend präsentierten Brunello und Rosso di Montalcino zählen zu den führenden Vertretern dieser Region – dafür bürgen wir.



Brunello di Montalcino, «Madonna Nera» DOCG (rot) 2018 Azienda La Madonna, Spezialfüllung Selection Schwander

Fr. 39.80
(statt Fr. 45.—)

Die studierte Önologin Benedetta Borgogni leitet das lediglich 7,5 Hektar umfassende und auf die Produktion von erstklassigem Brunello spezialisierte Boutique-Weingut mit Können und Leidenschaft. Unsere 2018er «Madonna Nera» Spezialfüllung hat sich inzwischen prächtig entwickelt. Wie gewohnt, durften wir **die Partien der besten, im Süden gele-**

genen Parzellen für unsere Abfüllung auswählen. Das Ergebnis ist eine noble Version eines verführerischen Brunello mit herrlichem Sangiovese-Charakter und grosser Eleganz. Besonders freut uns: Dieser Brunello ist sowohl von hoher Qualität als auch **sehr vernünftig im Preis**. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



Rosso di Montalcino «Giovanni Neri» DOC (rot) 2020

Azienda Agricola Casanova di Neri, 100% Sangiovese

Fr. 47.90
(statt Fr. 52.—)

Der Rosso di Montalcino wird umgangssprachlich oft als der «kleine Bruder» des Brunello bezeichnet – ein Begriff, der auf den «Giovanni Neri» definitiv nicht zutrifft. Im Gegenteil, dieser Rosso wurde aus Trauben von einem der besten Rebberge des erstklassigen Brunello-Produzenten Casanova di Neri gewonnen

und **steht einem veritablen Brunello in nichts nach**. Ein kräftiger und sehr ausdrucksstarker Sangiovese, der durch seinen intensiven, langanhaltenden Geschmack begeistert. Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.



Brunello di Montalcino «Giovanni Neri» DOCG (rot) 2018

Azienda Agricola Casanova di Neri, 100% Sangiovese

Fr. 195.—
Fr. 220.—

Dieser **neue Spitzenbrunello des Weinguts** ist nach dessen Gründer benannt. Die Trauben stammen aus einer sieben Hektar grossen Einzellage im Südosten der Appellation mit über 50 Jahre alten Rebstöcken, die Giacomo Neri 2017 erstehen konnte und die zu **den besten Rebbergen der Region** zählen. Mit dem Jahrgang 2018 wurde dieser Ausnahmebrunello erstmals erzeugt. Der Wein besitzt ein noch

jugendliches, jedoch reichhaltiges, beinahe majestätisches Bouquet. Im Gaumen zeigt er eine faszinierende Struktur und Eleganz mit pfeffrigen Aromen. Beide Jahrgänge «Giovanni Neri» 2018 und 2019 sind monumental und gehören zu den **allerbesten Brunello**. Trinkreife: ab 2028 bis mindestens 2035. *Begrenzte Verfügbarkeit.*